



Ingredienser

4 bagekartofler

2 spsk. olie

2 fed hvidløg

Salt

1 rød peberfrugt

150 g feta

½ bundt bredbladet persille

Beskrivelse

Skræl kartoflerne eller skrub dem godt. Skær dem i både og vend med olie, hakket hvidløg og salt. Bred dem ud på bagepapir på en bageplade og bag dem i en forvarmet ovn ved 220° (varmluft) i ca. 20 minutter. Vend rundt i kartoflerne undervejs. Skær peberfrugten i både og kom dem ved. Lad kartoffelblandingen bage i yderligere 10-15 minutter til kartoflerne er møre, og både kartofler og peberfrugt har taget farve. Vend de varme grøntsager med smuldret feta og hakket persille lige inden servering. Græske kartofler passer godt til en hakkebøf.